

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 6 | Bydgoszcz / Bromberg, 6. Februar | 1938

Hebung der Obsternte durch Schädlingsbekämpfung!

Fast jeder Gartenbesitzer muß leider in jedem Jahr die Tatsache erleben, daß ein großer Prozentsatz seines Obstes durch Schädlinge tierischer und pilzlicher Art vernichtet wird. Die Raupe des Apfelwicklers (Obstmade) zerstört allein in jedem Jahr ein Drittel und noch mehr der Apfel- und Birnenernte. Hinzu kommen noch der Apfelblütenstecher, der Birnenknospenstecher, die Blutlaus, die Schild- und Blattläuse usw., die weiterhin dazu beitragen, das Zerstörungswerk zu vervollständigen.

Wie bei den Menschen Typhus und Pocken durch Schutzimpfungen fast beseitigt sind, so haben auch wir die Mittel in der Hand, durch vorbeugende Schädlingsbekämpfung die tierischen und pilzlichen Schädlinge auf ein Minimum herabzudrücken. Aber es ist grundfalsch, erst dann Maßnahmen zu ergreifen, wenn Blüten und Blätter zum Teil zerstört oder die Baumscheiben bereits mit Fallobst übersät sind.

Was ist nun vorbeugende Schädlingsbekämpfung und worin besteht sie?

Außer im Anlegen von Leim- und Fanggürteln gehören dazu: das Auslichten der Kronen, das Reinigen der Stämme von alter Rinde, das Sammeln der Raupennester, der Fruchtmumien usw. Diese Art von Schädlingsbekämpfung bringt uns aber wenig Erfolg, wenn wir nicht noch daneben die Schädlingsbekämpfung mit chemischen Mitteln betreiben würden, denn diese geben uns bei richtiger Anwendung die Gewähr: 1. einen hohen Prozentsatz der Schädlinge abzutöten; 2. unter Erhaltung der Frucht die Schädlinge wirksam zu bekämpfen. Dieser Kampf ist auch dann wirksam, wenn der Nachbar nichts zur Schädlingbekämpfung unternimmt.

Als erstes chemisches Mittel käme das Obstbaumkarbolineum in Betracht, welches von November (gleich nach Blattfall) bis zum März angewendet werden kann. Obstbaumkarbolineum ist nicht zu verwechseln mit Karbolineum, das zum Imprägnieren von Holz benutzt wird. Obstbaumkarbolineum ist wasserlöslich und in 2—10prozentiger Verdünnung je nach Fabrikat zu verspritzen. Bei der Spritzung kommt es aber darauf an, daß wirklich brauchbare Spritzen benutzt werden, welche die Flüssigkeit genügend zerstäuben, denn wird die Flüssigkeit unter niedrigem Druck verteilt, so besteht die Möglichkeit, daß nicht das ganze Astwerk benetzt wird und der Zweck des Spritzens dadurch verfehlt ist.

Ende Januar und Februar hat außer der Karbolineumspritzung ein Ankalken der Stämme und dickeren Äste zu erfolgen. Es ist noch vielfach die Meinung verbreitet, daß dies zur Bekämpfung der Schädlinge geschieht. Aber weit gefehlt! Dieser Kalkanstrich oder besser Kalkspritzung ist nur als Frostschutzmittel zu bewerten. Wenn im zeitigen Frühjahr die Sonne schon stärker scheint, so taut sie natürlich den Baumstamm auf, und durch die Wärme dehnt sich der Stamm aus. Verschwindet nun die Sonne abends, so tritt der Frost mit aller Härte wieder auf. (Wärme dehnt alle Körper aus und Kälte zieht sie wieder zusammen.) Durch die Kälte werden nun zuerst die äußeren Stammschichten betroffen und die Folge ist, daß sich diese zusammenziehen. Da der Kern des Stammes aber noch erwärmt ist, und nicht so schnell abkühlen und infolgedessen sich auch nicht zusammenziehen kann, so tritt in vielen Fällen das Platzen der äußeren Stammschichten auf. Der weiße Kalkanstrich strahlt die Sonnenstrahlen wieder ab und läßt den Baum nicht so stark erwärmen. Dadurch wird auch das allzufrühe Saftsteigen der Bäume vermieden. Dadurch erscheint die Blüte später und wird so vor Frostschäden bewahrt. Das Ankalken soll nun aber nicht auf „Vorrat" geschehen, d. h. daß es für mehrere Jahre reichen soll. Nur für wenige Wochen soll der Anstrich anhalten und mit dem Frühjahrsregen abgewaschen werden, da man den Kalk andernfalls nachher selbst abscheuern muß.

Da die Spritzungen mit Karbolineum nur bis zum Knospenschwellen ausgeführt werden dürfen, haben wir für die Frühjahrs- und Sommerbehandlung *zwei andere Mittel* zur Verfügung, nämlich die Schwefelkalkbrühe (Kalifornische Brühe) nach amerikanischem Muster und die Kupferkalkbrühe (Bordeauxbrühe) nach französischen Erfahrungen. Beide sind in ihren Wirkungen fast gleich, nur daß sie bei verschiedenen Witterungen und in verschiedenprozentiger Mischung Verwendung finden.

Mit einer einmaligen Spritzung ist es allerdings nicht getan, denn es müssen die verschiedenen Schädlinge zu verschiedenen Zeiten bekämpft werden. Ein Allheilmittel besitzen wir noch nicht.

Alle hier erwähnten Mittel sind sogenannte *Berührungsgifte*, durch welche die davon betroffenen Insekten, Eigelege oder pilzlichen Krankheiten oder Schädlinge durch Ätzung abgetötet werden. Aber für die später auftretenden Schädlinge und die aus der unbekämpften Nachbarschaft übersiedelnden Schädlinge müssen wir den Tisch noch unbedingt mit *Fraßgift* decken. Hier haben wir in den Arsengiften die besten Mittel zur Hand. Arsengifte sind Magengift und zerstören die fressenden Schädlinge schon nach kurzer Zeit. Sie werden in Vermischung mit Kalifornischer oder Bordeauxbrühe verspritzt. Da Arsengifte für Menschen und Tiere ebenfalls giftig sind, so ist Vorsicht geboten.

Nun soll man aber nicht gleich alles schwarz sehen, und aus Angst vor dem Gift von der Spritzung mit Arsen absehen. Wenn die Sache richtig angefaßt wird, ist sie vollkommen harmlos. Mir selbst sind 2 Tage nach der Spritzung alle Kücken durch Zufall in den Garten gelangt, von dem ich sie sorgfältig abgesperrt hatte. Da ich nach weiteren 2 Tagen keinen Verlust an Tieren hatte, ließ ich wieder sämtliche Kücken

wie gewöhnlich zwischen den Stachelbeeren scharren, die mit Bordeauxbrühe in Verbindung mit Pariser Grün (Schweinfurter Grün, Arsengift) gespritzt waren.

Die Hauptsache ist, daß die Brühen und Gifte in der richtigen Zusammensetzung angewandt werden und mit wirklich brauchbaren Apparaten verspritzt werden.

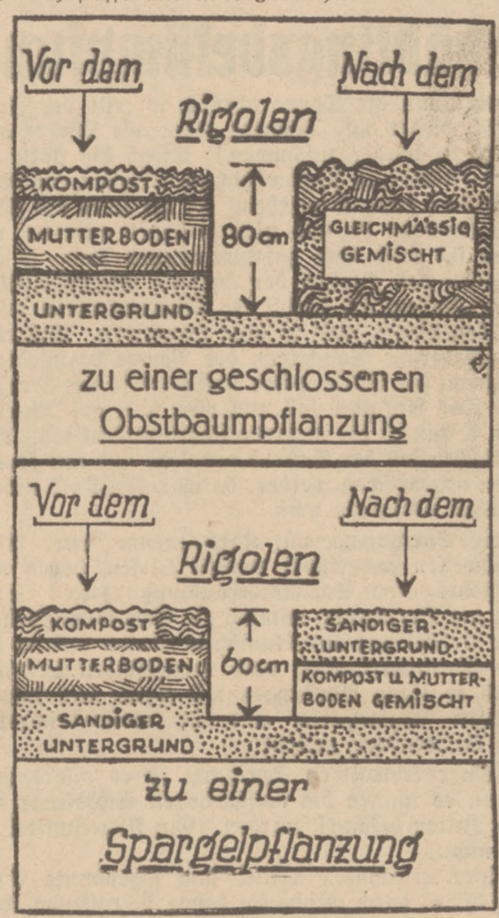
Der Einwand, daß die Schädlingsbekämpfung im Garten kostspielig und unbequem ist, ist nicht stichhaltig, denn ein Baum bringt nach der Schädlingsbekämpfung das Vielfache an gutem Obst, während er sonst madiges, verunstaltetes und krankes Obst trägt.

Emil Gaedtke, Bromberg.

Obst- und Gartenbau.

Rigolen, eine nützliche Winterarbeit.

Eine sehr schöne Winterarbeit ist das Rigolen (oder Rajolen). Es wird je nach der in Aussicht genommenen Gartenkultur verschieden ausgeführt. Wollen wir z. B. auf einem Teil unseres Gartenlandes Busch- oder Beerenobst geschlossen anpflanzen, dann muß dieser Boden zuerst auf eine Tiefe von 60 bis 80 Zentimetern umrigolt werden. Hierbei werden die obere Mutterbodenschicht und der untere Boden gut gemischt und Kompost, Torfmull oder sonstige Nährstoffe mit untergebracht.



Wollen wir dagegen eine Spargelpflanzung anlegen, so wird der Boden zwar auch auf 50 bis 60 Zentimeter Tiefe rigolt, aber hierbei kommt der obere Mutterboden (untermischt mit Kompost oder sonstigen reifen Nährstoffen) nach unten auf die Grabensole und der Untergrund, der ja bei Spargelpflanzungen meist aus leichterem Sandboden besteht, nach oben. Hierdurch finden nach der Spargelpflanzung die Wurzeln der bekanntlich in kleine Gräben gepflanzten Spargelsetzlinge in dem unten befindlichen Mutterboden reichliche Nahrung, während später die durch die obere Sandschicht wachsenden Spargelpfeifen zart und weiß bleiben.

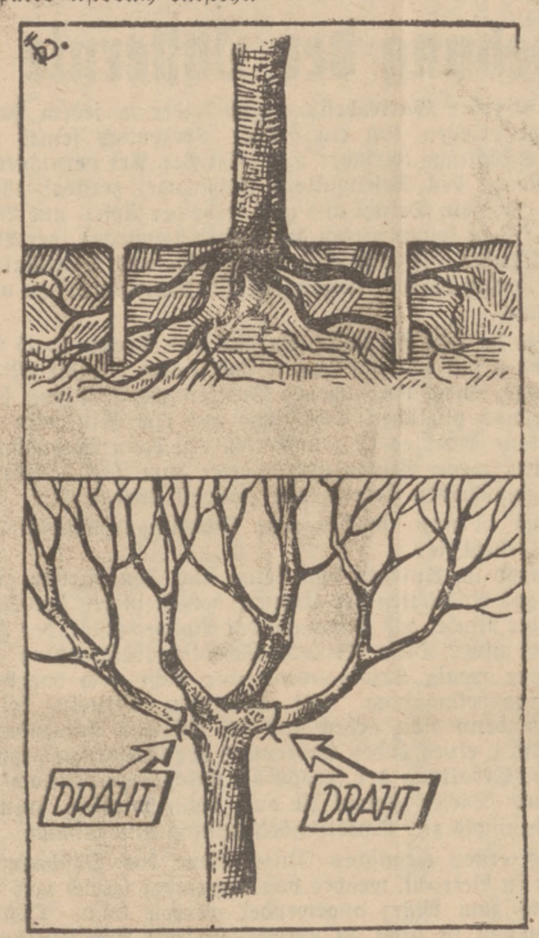
Damit nun das Rigolen auch bei strengstem Frostwetter ausgeführt werden kann, deckt man den zu rigolenden Gartenboden mit Mist, Laub, Waldstreu usw. frostsicher ab. Gartenmeister Karl Erwig.

Fruchtbarkeitsmittel im Obstbau.

Oft kommt es vor, daß durchaus gesunde Obstbäume nicht rechtzeitig fruchten wollen, besonders wenn ihnen der Boden sehr zugesagt und sie dadurch stark treiben. Um nun bei derartigen Bäumen die Bildung von Fruchtknospen einzuleiten, wenden wir den Wurzelschnitt oder das Strangulieren an.

Beim Wurzelschnitt (Abbildung 1) wird ein schmaler, ein Meter tiefer Graben rings um den betreffenden Obstbaum ausgehoben. Mißt der Kronendurchmesser drei Meter, so soll die Entfernung des Grabens vom Baumstamm allseitig einen Meter betragen. Alle in den Graben hineinragenden Obstbaumwurzeln werden nun glatt abgeschnitten. Hierauf wird dieser Graben wieder zugefüllt. Durch solchen Wurzelschnitt tritt ganz naturgemäß eine Wachstumsstockung ein, und der Ansatz von Fruchtholz wird eingeleitet.

Das Strangulieren (Abbildung 2) findet immer nur an einzelnen Kronenästen statt. Hierbei wird um den betreffenden Ast ein Draht gelegt und fest angedreht. Dadurch tritt an diesem Ast gleichfalls eine Saftstockung ein und er wird fruchtbar. So kann es vorkommen, daß nur dieser eine strangulierte Ast Früchte trägt. Dabei darf man aber niemals vergessen, den Draht im Herbst wieder zu entfernen, da er sonst von der Rinde überwallt wird und später Astbruch entsteht.



Auch das Ringeln, bei dem ein ganz schmaler, ein bis zwei Millimeter breiter Rindenstreifen rings um den zu ringelnden Ast entfernt wird, ist gleichfalls ein bekanntes Fruchtbarkeitsmittel. Alle diese Maßnahmen müssen in den Monaten Februar bis April, also vor dem Austrieb der Obstbäume, zur Anwendung kommen.

Gartenmeister Karl Erwig.

Geflügelzucht.

Hühnerfutter für den Winter.

Gute Legeleistungen kann man natürlich nur erwarten, wenn die Hühner in dem dargereichten Futter die Stoffe erhalten, die sie zur Ei-Ablage benötigen. Ein solches Futter bereiten wir aus Kartoffeln, Kleie, Fisch- oder Fleischmehl und Magermilch. Die Kartoffeln werden

erst gedämpft und dann zerstampft oder durch den Fleischwolf gedreht. Je feiner das geschieht, um so besser! Je Tier und Tag werden 60—70 Gramm davon mit Kleie und 12 Gramm Fisch- oder Fleischmehl vermischt! Magermilch gibt man nur soviel hinzu, daß das Ganze eine feuchtkrümelige — keine schmierige — Masse bildet. Je eine Hälfte dieses Futters erhalten die Hühner am Vormittag und in den ersten Nachmittagsstunden.

Ein weiteres gutes Hühnerfutter für den Winter ist das im Handel erhältliche Legemehl, das den Tieren zur beliebigen Aufnahme zur Verfügung steht. Außerdem bereiten wir aus ihm unter Verwendung vorhandener Küchenabfälle oder gekochter und zerkleinerter Kartoffeln bis 30 Gramm je Tier und Tag ein feuchtkrümeliges Weichfutter, das den Hühnern ein- bis zweimal am Tage gereicht wird. Falls Magermilch zur Verfügung steht, benutzt man diese zur Zubereitung.

Bevor die Hühner am Abend die Sitzstangen aufsuchen, geben wir je Tier noch 40—50 Gramm Körnerfutter, bestehend aus Hafer, Gerste und Mais. Können wir statt des Wassers Magermilch zum Trinken reichen, so soll das geschehen; allerdings mit Maßen: ein Liter genügt täglich für zehn Tiere.

Feingeschnittenes Grünzeug darf ferner nicht fehlen; es hat keinen Sinn, den Hühnern ganze Kohl- und andere Blätter vorzuwerfen. Es dauert mich stets eine solche Verschwendung mitansehen zu müssen, und ich bin schon oft etwas „angeeckt", wenn ich hier und da auf diesen Fehler aufmerksam machte. Schn.

Viehzucht.

Pferdezuchttagung in Posen.

Im Rahmen der von uns eingehend geschilderten Großen Tagung der Welage fand am 25. Januar um 16 Uhr im Evangelischen Vereinshaus eine Pferdezuchttagung statt. Bereits vor der angesetzten Zeit war der Saal überfüllt. Der Vorsitzende des Pferdezuchtausschusses der Welage, Herr Curt Sondermann-Przyborówko, begrüßte nach der Eröffnung die Erschienenen, unter denen neben den Mitgliedern der Berufsorganisationen viele in der Pferdezucht führende Persönlichkeiten polnischer Nationalität, wie die Leiter der staatlichen Gestüte, Direktor Siemiński-Racot, Herr Major Korbel-Gnesen, Direktor Poklowski-Starogard, Ing. Hay-Sieraków, ferner Vertreter des Großpolnischen Züchterverbandes des edlen Rassepferdes, Vertreter der Kammer und auch andere waren. Der Vorsitzende betonte, daß die Seltenheit eines Vortrags über Pferdezucht, sowie die Persönlichkeit des Vortragenden, des bekannten Hippologen Landstallmeister Bilke-Moritzburg bei Dresden, die Überfülle im Saal der Veranstaltung erklärt.

Dann hielt Landstallmeister Bilke einen Vortrag über seine „Pferdezuchteindrücke aus Polen und Deutschland. Ausgehend von der Bedeutung der Pferdezucht in Deutschland und Polen, die die größten Pferdezuchtländer Europas sind, wies der Gelehrte die die Zuchten beider Länder verbindende Blutlinie des arabischen Pferdes nach, die durch die im Jahre 1845 aus Arabien eingeführte Araberwelle in beiden Ländern entstanden ist. Die Bedeutung des Araberbluts in der Pferdezucht Polens erhellte aus dem Eingangsbild, das den im Jahre 1845 eingeführten Araberhengst „Medzierski" nach einem Gemälde von Juliusz Kossak, Polens berühmtesten Maler und Europas berühmtesten Pferdemaler, darstellt. Nach einer Reihe von Araberhengsten und -Stuten, deren Blut für die Pferdezucht Polens von Bedeutung geblieben ist, zeigt Landstallmeister Bilke Bilder von trabenden Ponys und wies darauf hin, daß die Zucht dieser kleinen anspruchsloseren und brauchbaren Pferde, die im Krieg im Landesfuhrwerksdienst als "Panje-Pferde" bekannt und berühmt geworden sind, mehr Berücksichtigung finden sollte.

Dann sprach der Vortragende über die Pferdezucht der Gaue Deutschlands. Da erschienen Prachtexemplare der rheinländischen Halbblüter auf der Leinwand, dann Warmblüter Holsteins, Ostfrieslands und Ostpreußens und wurden von dem Vortragenden nach Blutlinien und Zuchtergebnissen gewertet. Das gezeigte Bildmaterial, das die Spitzentiere der Gestüte beider Länder umfaßt, ist in seiner Art und Zusammensetzung einzigartig. Aus den Bildern und den Hinweisen des Hippologen ersah man, daß der Bedarf und der Zweck der Züchtung für das gezogene Blut ausschlaggebend ist. Man erkannte, daß der Zweck, ein schweres Arbeitspferd, ein mittelschweres Militärpferd und knochenstarkes Reitpferd zu züchten, die Pferdezucht beider Länder in ihre Bahn geführt hat.

Zum Schluß des Vortrags wurden Bilder der Siegerpferde der Olympischen Spiele 1936 in Berlin gezeigt, meist Ostpreußen von idealem Bau und bewiesener idealer Leistungsfähigkeit. Der Vortrag des Landstallmeister Bilke brachte nicht nur dem Pferdezüchter und hippologisch Interessiertem Belehrendes und Wissenswertes, sondern auch dem Laien viel Aufklärendes und Schönes, da das Bildmaterial eine seltene Auslese von erstklassigem Pferdematerial in einer sicherlich einzigartigen Zusammenstellung zeigte.

Für Haus und Herd.

Apfelsuppe.

125 Gramm Äpfel, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Stück ganzen Zimt, ½ Liter Wasser, 2 Eßlöffel dicke Milch, 1 gehäuften Eßlöffel Mehl.

2 Eßlöffel dicke Milch rührt man in ½ Liter Wasser (warmem) glatt, kocht die Flüssigkeit mit dem Zimt kurz auf und bindet sie mit einem Eßlöffel gerührtem Mehl. Nun schmeckt man mit dem Zucker ab und gibt unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen die feingeriebenen rohen Äpfel dazu.

*

Hafermarksuppe.

2½ Eßlöffel dicke Milch, 1 bis 2 Eßlöffel Zucker, eine Prise Salz, etwas Zitronenschale, 2 gehäufte Eßlöffel Hafermark.

2½ Eßlöffel dicke Milch löst man in ½ Liter warmem Wasser auf, bringt die Flüssigkeit zum Kochen, würzt mit Zucker, Salz und Zitronenschale, und läßt nun das mit kaltem Wasser angerührte Hafermark einlaufen. So vorgerichtet kocht man die Suppe etwa 3 Minuten. Sie ist gut, billig und nahrhaft.

*

Geschmorter Weißkohl.

½ Kilogramm Weißkohl, 50 Gramm Fett, 1 Tomate, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel dicke Milch, etwas Salz, 1 Teelöffel Basilikum, ¼ Liter Wasser, 1 Teelöffel Senf.

Der Weißkohl wird sauber gewaschen und in vier Teile geschnitten. In einem Topf läßt man das Fett heiß werden. Nun legt man die Gemüseteile hinein, schließt den Topf und dünstet in dem Fett etwa 50—60 Minuten. Man gibt die Tomate sowie Zwiebel und das Wasser dazu, läßt das Ganze noch 15—20 Minuten durchkochen. Die Tunke bindet man mit einem Eßlöffel Mehl, der mit 2 Eßlöffeln dicker Milch in etwas kaltem Wasser glattgerührt wird. Zum Schluß gibt man Salz und 1 Teelöffel Senf hinzu, dies gibt der Speise einen pikanten Geschmack.

*

Überbackener Blumenkohl.

1 Blumenkohl, etwas Salz, 2 Eßlöffel dicke Milch, 1 Teelöffel Zucker, 2 Eßlöffel Mehl, 1 gehäuften Eßlöffel Butter, etwas Zitronensaft.

Den Blumenkohl kocht man in leichtem Salzwasser etwa 15 Minuten, dann nimmt man ihn heraus und läßt ihn abtropfen. In ¼ Liter Gemüsewasser verrührt man 2 Eßlöffel dicke Milch. Nun schwitzt man 2 Eßlöffel Mehl in dem Fett an, löscht mit der Gemüsebrühe ab, läßt das Ganze gut aufkochen und schmeckt mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft ab. Den Blumenkohl legt man in eine eingefettete feuerfeste Backform, gießt die dickliche Tunke darüber, streut etwas geriebenen Kräuterkäse darüber und backt im Ofen bei Mittelhitze etwa 30 Minuten.

*

Marmeladengrütze.

500 Gramm Marmelade verdünnt man mit ¾ Liter Apfelwein oder Apfelsaft, bringt sie zum Kochen und läßt so viel Sago, Grieß oder angerührtes Kartoffelmehl darin ausquellen, daß die Masse ziemlich steif wird, füllt sie in eine kalt ausgespülte Form und trägt sie gestürzt mit Vanillensoße auf. Will man die Speise in einer Glasschüssel anrichten, kocht man sie etwas weniger steif, und gibt eine Vanillen- oder Nußcreme darüber. Recht kühl auftragen.

*

Rotweiße Speise.

In eine Glasschüssel gibt man eine zweifingerdicke Schicht, nötigenfalls mit Fruchtsaft oder Süßmost verdünnte, rote Marmelade und bedeckt sie dicht mit zerbröckelten Makronen oder Resten von Kleingebäck. Dann kocht man ½ Liter entrahmte Milch mit Zucker und einer Prise Salz auf, würzt mit Vanillezucker, rührt 8 Blatt aufgelöste, weiße Gelatine hinein und zieht, wenn die Masse anfängt zu erstarren, den steifen Schnee einiger Eiweiß darunter. Alsdann schüttet man sie über die Marmelade, läßt sie vollends steif werden und garniert die Speise mit eingemachten roten Früchten, Marmeladenhäufchen und gehackten Nüssen.

*

Graupenmarmeladenspeise.

300 Gramm feine Graupen in Wasser dick und weich ausquellen, mit Zucker, etwas Salz, Saft einer Zitrone abschmecken und 4 Blatt aufgelöste weiße Gelatine darunterrühren. Die Graupen schichtweise mit Marmelade in eine Form füllen, erstarren lassen, stürzen, mit kalter Wein- oder Süßmostsoße überzogen auftragen und diese auch dazureichen.

*

Einfacher gefüllter Kuchen.

3 ganze Eier mit 180 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, etwas abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren, 180 Gramm Mehl mit 3 Teelöffel Backpulver vermischt dazurühren und erst die eine, dann die andere Hälfe des Teigs in vorgerichteter Springform 10—15 Minuten backen. Der eine Kuchen wird mit Marmelade bestrichen, der andere darübergedeckt und mit Puderzucker besiebt.

*

Marmeladenkuchen.

4 Eigelb werden mit 300 Gramm feinem Zucker und 100 Gramm geriebenen Nußkernen ½ Stunde lang recht dickschaumig gerührt, dann gibt man 50 Gramm Kartoffelmehl mit 1 Teelöffel Backpulver vermischt, etwas abgeriebene Zitronenschale, eine Prise Salz dazu, zieht den steifen Schnee der 4 Eiweiß darunter und bäckt den Kuchen in vorbereiteter Springform langsam lichtbraun, bei nicht zu starker Hitze. Nach dem Erkalten bestreicht man ihn mit einem Guß. Zu diesem schlägt man 2 Eiweiß zu steifem Schnee, mischt 100 Gramm feinen Zucker und 50 Gramm gehackte Nüsse darunter, streicht es über den Kuchen, stellt ihn in den nur lauwarmen Ofen bis der Überzug getrocknet ist.

*

Hammelfleisch mit Rosenkohl.

½ Kg. möglichst mageres Hammelfleisch, 1 Kg. Rosenkohl, 1½ Kg. Kartoffeln, 1—2 Zwiebeln, 50—60 Gramm Fett, 1 Tasse Buttermilch. Das Hammelfleisch wird in Würfel geschnitten, mit dem Fett und den Zwiebeln hellbraun gebraten. Man gibt eine Tasse Wasser hinzu und läßt das Fleisch zugedeckt eine halbe Stunde dämpfen. Inzwischen reinigt man den Rosenkohl, schält die Kartoffeln und schneidet sie in größere Würfel. Nun gibt man abwechselnd den Rosenkohl und die Kartoffeln auf das Fleisch, das nötige Salz und so viel Wasser dazu, damit die Speise im Topf nicht ansetzt. Kurz vor dem Anrichten gibt man die Buttermilch hinzu. In 1½ Stunden ist das wohlschmeckende Gericht gar. Statt des Rosenkohls kann man auch Schwarzwurzeln nehmen. Wählt man nun einmal Hirschfleisch statt des Hammelfleisches, so hat man wieder ein anderes, ganz vorzügliches Gericht. Bei allen Eintopfgerichten soll man den Deckel möglichst wenig lüften, damit die feinen Duftstoffe nicht entweichen. Auch immer auf ganz kleiner Flamme dämpfen. El.

*

Zwiebelkartoffeln. Ein Suppenteller voll geschälter, in Scheiben geschnittener Zwiebeln wird eine Weile mit etwas Fett, Wasser und Kümmelkörnern gedämpft. Man füllt etwas Wasser auf, gibt rohe Kartoffelscheiben hinein und kocht sie darin gar. Zum Binden kocht man während der letzten 10 Minuten geriebene Semmel mit.

Falsche Sahne-Kartoffeln. Aus Speck- und Zwiebelwürfeln, etwas Fett und Weizenmehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, die man mit Buttermilch und wenig Milch verkocht und mit einem Brühwürfel kräftigt. Hierhinein gibt man Scheiben von gekochten Kartoffeln, die man einige Minuten darin ziehen läßt. Dies Rezept kann man als Grundrezept auffassen, das sich durch die verschiedensten Zutaten mannigfach verändern läßt.

Heringskartoffeln. Die Mehlschwitzentunke wird mit einem Lorbeerblatt verkocht. Dann kommen die Kartoffelscheiben hinzu und zuletzt entgrätete, kleinwürflig geschnittene Heringe.

Schnittlauch-Kartoffeln. Man bereitet falsche Sahne-Kartoffeln und rührt zuletzt fein gehackten Schnittlauch darunter.

Petersilien-Kartoffeln. Sie werden, wie eben beschrieben, hergestellt, nur daß zuletzt gehackte Petersilie dazugetan wird. Auf 500 Gramm gekochter Kartoffeln rechnet man einen gehäuften Eßlöffel gehackter Petersilie.

Aus der Praxis.

Der Schlucken

besteht in abgebrochenen, kurzen, heftigen Einatmungen, die durch einen Krampf des Zwerchfells erzeugt werden, wobei die Luft mit lautem, gluckendem Geräusch von außen durch die Stimmritze in die Luftröhre eindringt. Er ist immer unangenehm und kann sehr peinlich werden, wenn man in Gesellschaft anderer davon befallen wird.

Eine solche krampfhafte Reizung der Zwerchfellnerven kommt meist vom Magen her und wird bei manchen Personen veranlaßt durch einen kalten Trunk, Genuß gewisser Getränke, Überladung des Magens oder dergleichen. Außerdem findet sich überlautes Schlucken häufig bei hysterischen Personen.

Meistens verliert er sich von selbst, bisweilen ist er aber auch sehr hartnäckig. In einer ärztlichen Zeitschrift wird der Fall eines jungen Mädchens beschrieben, das vier Tage lang ohne Unterbrechung an Schlucken litt, der mit einer Häufigkeit von dreißigmal in der Minute auftrat und wahrscheinlich von „verdorbenem Magen" herrührte.

Viele Volksmittel gibt es zur Beseitigung, die manchmal helfen, manchmal auch nicht. Die beliebtesten sind: tiefes Atmen am offenen Fenster; zeitweises Anhalten des Atmens; Klopfen auf den Rücken; ein heißer Trunk (Tee, Kaffee); eine ganz plötzliche energische Ablenkung der Aufmerksamkeit, z. B. heftiges Erschrecken. Das bewährteste, zugleich einfachste Mittel (das auch bei jenem Mädchen den Schlucken endlich beseitigte) besteht in einem recht weiten Herausstecken der Zunge, bis die zunächst erwarteten Schluckser gänzlich ausgeblieben sind. Dr. H.

Olanstrich zu reinigen.

Zu diesem Zweck werden einige große Kartoffeln roh geschält, sauber gewaschen und dann gerieben. Nun gießt man frisches Wasser darauf, rührt den Brei um und wäscht mittels eines weißen Flanellappens mit dem Kartoffelwasser Türen, Fensterrahmen oder die gestrichene Wand gut ab, übergeht sie dann nochmals mit klarem Wasser und trocknet sie mit einem reinen Tuch nach. Die bearbeiteten Flächen werden dann sauber und frisch aussehen.

Türklinken blank zu erhalten.

Türklinken, Leitungshähne, Metallschilder usw. brauchen nicht so oft geputzt zu werden, wenn man sie hin und wieder mit Zeitungspapier abreibt.

Scheuerränder an Eichenmöbeln

beseitigt man, indem man mit passender Möbelbeize und weichem Lappen die Stellen einreibt und nach dem Trocknen mit Bohnerwachs behandelt, das man mit wollenem Lappen glänzend reibt.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.